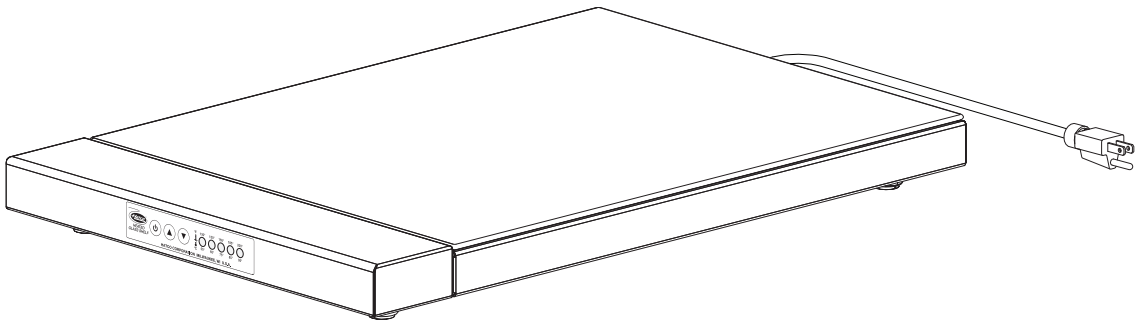
Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 10)

Heated Glass Shelves
Plaques Chauffantes en Vitrocéramique
HGSM Series/Série

Installation and Operating Manual
Manuel d'installation et d'utilisation

P/N 07.04.672.00



⚠ WARNING

Do not operate this equipment unless you have read and understood the contents of this manual! Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury or death. This manual contains important safety information concerning the maintenance, use, and operation of this product. If you're unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Keep this manual in a safe location for future reference.

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

No opere este equipo al menos que haya leído y comprendido el contenido de este manual! Cualquier falla en el seguimiento de las instrucciones contenidas en este manual puede resultar en un serio lesión o muerte. Este manual contiene importante información sobre seguridad concerniente al mantenimiento, uso y operación de este producto. Si usted no puede entender el contenido de este manual por favor pregunte a su supervisor. Almacenar este manual en una localización segura para la referencia futura.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser cet équipement sans avoir lu et compris le contenu de ce manuel ! Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner de graves blessures ou la mort. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'entretien, l'utilisation et le fonctionnement de ce produit. Si vous ne comprenez pas le contenu de ce manuel, veuillez le signaler à votre supérieur. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer plus tard.

Français = p 10

© 2014 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Description **4**
Model Designation **4**
Specifications **4**
Plug Configuration 4
Electrical Rating Chart 4
Dimensions 5
Installation **5**
General 5
Operation **6**
General 6
Maintenance **7**
General 7
Daily Cleaning 7
Cleaning Sugary/Sticky Spills 7
Cleaning Burned-On Residue 7
Cleaning Metal Marks and Scratches 7
Troubleshooting Guide **8**
Limited Warranty **9**
Authorized Parts Distributors ..... **Back Cover**

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (specification label located on the bottom of the unit). Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!
Completing online warranty registration will prevent delay in obtaining warranty coverage. Access the Hatco website at **www.hatcocorp.com**, select the *Parts & Service* pull-down menu, and click on “Warranty Registration”.

Business Hours: 8:00 AM to 5:00 PM Central Standard Time (CST)

(Summer Hours: June to September—
8:00 AM to 5:00 PM CST Monday–Thursday
8:00 AM to 2:30 PM CST Friday)

Telephone: 800-558-0607; 414-671-6350

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 800-690-2966 (Parts and Service)
414-671-3976 (International)

24/7 24 Hour 7 Day Parts and Service Assistance available in the United States and Canada by calling 800-558-0607.

Additional information can be found by visiting our web site at **www.hatcocorp.com**.

INTRODUCTION

The Hatco Heated Glass Shelf is a portable heated shelf that is designed to hold food hot safely while blending into the surrounding décor. It will keep food at proper serving temperatures without affecting quality. These units feature a thermostatically-controlled heated glass base that extends food holding times.

The Heated Glass Shelf is a product of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance, and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for the Heated Glass Shelf. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of a unit.

Safety information that appears in this manual is identified by the following signal word panels:

⚠ WARNING

WARNING indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

CAUTION indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE

NOTICE is used to address practices not related to personal injury.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Read the following important safety information before using this equipment to avoid serious injury or death and to avoid damage to equipment or property.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.**
- **Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Do not clean unit when it is energized or hot.**
- **Do not pull unit by power cord.**
- **Discontinue use if power cord is frayed or worn.**
- **Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.**
- **Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.**

FIRE HAZARD: Locate unit a minimum of 1″ (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, combustion or discoloration could occur.

Make sure food product has been heated to the proper food-safe temperature before placing on the unit. Failure to heat food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding preheated food product only.

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

⚠ WARNING

Make sure all operators have been instructed on the safe and proper use of the unit.

This unit is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Ensure proper supervision of children and keep them away from the unit.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD: Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.

Locate unit at proper counter height in an area that is convenient for use. Location should be level to prevent unit or its contents from falling accidentally and strong enough to support the weight of the unit and contents.

Pitting or indentation in glass surface may occur from sugary spills. If pitting or indentation occurs, glass surface must be replaced. To prevent further damage and possible injury from broken glass, stop using unit immediately and contact an Authorized Hatco Service Agent.

NOTICE

DO NOT turn on unit until it has been cleaned thoroughly. Ceramic glass surface must be clear of debris to prevent burn-on.

Do not lay unit on the side with the control panel or damage to the unit could occur.

Do not slide pans across glass surface, use rough-bottomed pans, or drop anything on glass surface. Scratching or breakage may occur. Damage to glass surface or breakage of glass caused by misuse is not covered under warranty.

Use only wipes, pads, and cleaners designed specifically for cleaning ceramic glass surfaces. Using other wipes, pads, or cleaners may damage ceramic glass surface.

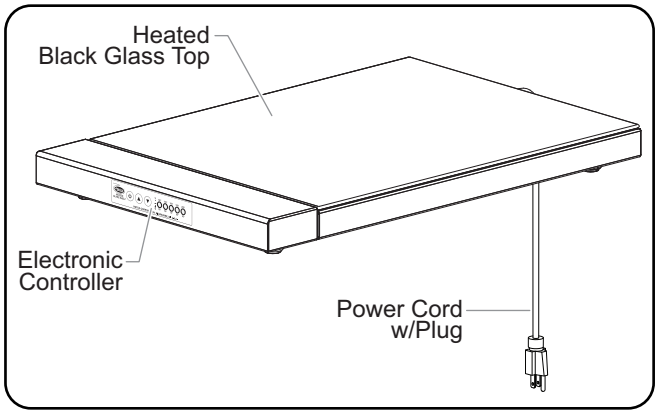
Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

This unit is intended for commercial use only—NOT for household use.

MODEL DESCRIPTION

English

The Hatco Heated Glass Shelf is a portable shelf that is ideal for pass through areas, buffet lines, and as an hors d' oeuvre display. Sanitation agency approval allows the placement of food product directly on the glass surface, if desired. Standard equipment includes a heated black ceramic glass top, an electronic controller with five temperature settings, a stainless steel base, and an attached 6′ (1829 mm) cord and plug.



Model HGSM-1P

MODEL DESIGNATION

H G S M - X P

- H — Heated
- G — Black Glass
- S — Shelf
- M — Modular
- X — Full Size Pan Capacity
- P — Pan

SPECIFICATIONS

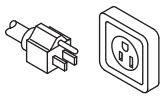
Plug Configuration

Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed. Plugs are supplied according to the application.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.



NEMA 5-15P

Plug Configuration

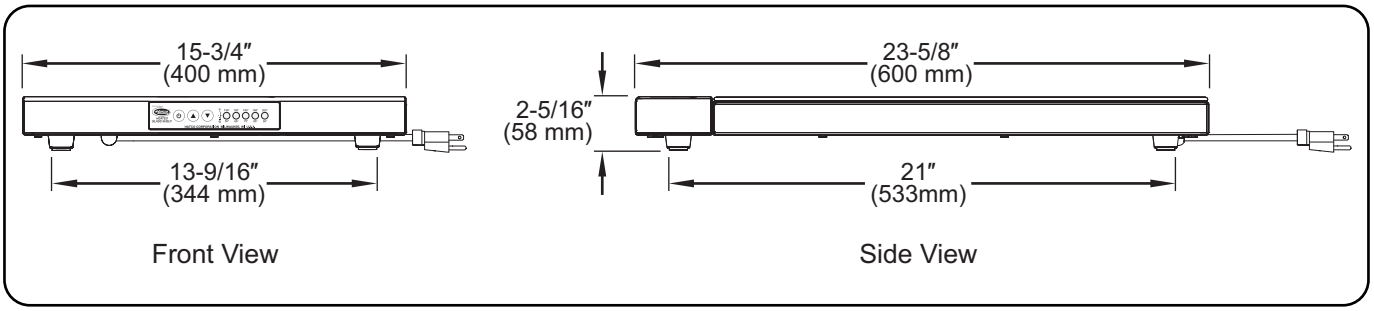
Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configurations	Shipping Weight
HGSM-1P	120	300	2.5	NEMA 5-15P	17 lbs. (8 kg)

NOTE: Shipping weight includes packaging.

SPECIFICATIONS

Dimensions



NOTE: The specification label is located on the bottom of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.

INSTALLATION

General

Use the following procedure to install a Heated Glass Shelf.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).

FIRE HAZARD: Locate unit a minimum of 1″ (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, combustion or discoloration could occur.

⚠ CAUTION

Locate unit at proper counter height in an area that is convenient for use. Location should be level to prevent unit or its contents from falling accidentally and strong enough to support the weight of the unit and contents.

NOTICE

Do not lay unit on the side with the control panel or damage to the unit could occur.

1. Remove unit from box.

NOTE: To prevent delay in obtaining warranty coverage, complete online warranty registration. See the IMPORTANT OWNER INFORMATION *section for details.*

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.
3. Place the unit in the desired location.
   - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods and air conditioning ducts).
   - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
   - Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
   - Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.

NOTE: Multiple Heated Glass Shelves can be placed side-by-side.

General

Use the following procedure to turn on and operate a Heated Glass Shelf.

⚠ WARNING

Read all safety messages in the IMPORTANT SAFETY INFORMATION section before operating this equipment.

NOTICE

Do not turn on unit until it has been cleaned thoroughly. Ceramic glass surface must be clear of debris to prevent burn-on.

Use only wipes, pads, and cleaners designed specifically for cleaning ceramic glass surfaces. Using other wipes, pads, or cleaners may damage ceramic glass surface.

Do not slide pans across glass surface, use rough-bottomed pans, or drop anything on glass surface. Scratching or breakage may occur. Damage to glass surface or breakage of glass caused by misuse is not covered under warranty.

Startup

1. Using an appropriate cleaning wipe or a damp cloth, clean and sanitize the glass surface of the unit. Consistent daily cleaning will keep cleanup easy as well as protect and preserve the glass surface of the unit.
2. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
3. Press the ⏻ key to turn on the unit.
   - The heating element will energize.
   - The indicator light for the active heat setting will illuminate.

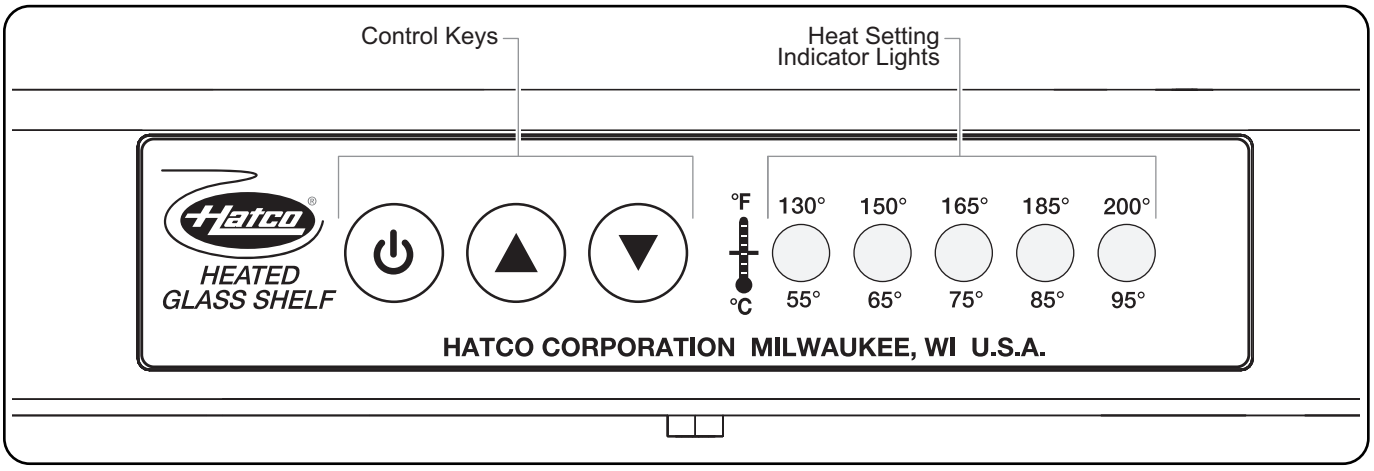
⚠ CAUTION

BURN HAZARD: Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas.

4. Select the desired heat setting. The corresponding heat setting indicator light will illuminate to show the selected setting.
   - Press the ▲ key to increase the heat setting.
   - Press the ▼ key to decrease the heat setting.
5. Allow the unit 30 minutes to reach operating temperature.

Shutdown

1. Press the ⏻ key to turn off the unit. The heating element and indicator light will shut off.



Heated Glass Shelf Control Panel

General

Heated Glass Shelves are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Do not clean unit when it is energized or hot.**

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

NOTICE

Do not turn on unit until it has been cleaned thoroughly. Ceramic glass surface must be clear of debris to prevent burn-on.

Use only wipes, pads, and cleaners designed specifically for cleaning ceramic glass surfaces. Using other wipes, pads, or cleaners may damage ceramic glass surface.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

Daily Cleaning

Consistent daily cleaning will keep cleanup easy as well as protect and preserve the glass surface. Make sure to use only wipes, pads, and cleaners designed specifically for cleaning ceramic glass surfaces.

1. Before turning on the unit each day, clean and sanitize the glass surface using an appropriate cleaning wipe or a damp cloth.
2. At the end of each day:
   a. Turn off the unit, unplug power cord, and allow unit to cool.
   b. Wipe down all metal surfaces using a clean, damp, non-abrasive cloth. ***NOTICE*: Use non-abrasive cleaners and cloths only.**
   c. Clean and sanitize the glass surface using an appropriate cleaning wipe or damp cloth. If additional cleaning is necessary, follow the "Cleaning Burned-On Residue" procedure in this section.
   d. Wipe dry with a clean, non-abrasive cloth.

Cleaning Sugary/Sticky Spills

To clean sugary/sticky spills, the unit should be warm while cleaning for easier removal.

1. Turn off the unit and unplug power cord. **CAUTION! Burn Hazard—Heated glass will be hot. Use caution when touching this area.**
2. While unit is still hot, wear an oven mitt and remove the bulk of the spill using paper towel.
3. Allow the unit to cool.
4. Follow the "Cleaning Burned-On Residue" procedure in this section to remove the remainder of the spill.
5. Do not use the unit again until the spill has been cleaned completely.

⚠ CAUTION

Pitting or indentation in glass surface may occur from sugary spills. If pitting or indentation occurs, glass surface must be replaced. To prevent further damage and possible injury from broken glass, stop using unit immediately and contact an Authorized Hatco Service Agent.

Cleaning Burned-On Residue

To clean burned-on residue, the use of ceramic glass cleaner may be necessary.

1. Turn off the unit, unplug power cord, and allow unit to cool.
2. Spread a few drops of ceramic glass cleaner onto the residue area.
3. Using an appropriate cleaning wipe, rub the residue area while applying pressure as needed.
4. If residue remains, repeat the steps above as needed.
5. After all residue has been removed, polish the entire glass surface using the ceramic glass cleaner and paper towel.

Cleaning Metal Marks and Scratches

Metal marks and scratches from pans usually can be removed. Be careful when placing pans onto the glass surface. To avoid metal marks and scratches, do not slide pans across the glass surface.

1. Turn off the unit, unplug power cord, and allow unit to cool.
2. Spread a few drops of ceramic glass cleaner onto the marked area.
3. Using an appropriate cleaning wipe, rub the marked area while applying pressure as needed.
4. If metal marks and scratches remain, repeat the steps above as needed.

NOTE: Check the bottom of all pans for roughness that could scratch the glass surface.

NOTE: Damage caused by sugary/sticky spills or rough pan bottoms is not covered under warranty.

TROUBLESHOOTING GUIDE

English

⚠ WARNING

This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit too hot.	Heat setting too high.	Press the ▼ key on the control panel to decrease the heat setting.
	Unit plugged into an incorrect power supply.	Verify with qualified personnel that power supply matches unit specification.
Unit not hot enough.	Heat setting too low.	Press the ▲ key on the control panel to increase the heat setting.
	Location of unit is susceptible to air currents (air conditioning ducts or exhaust fans).	Block air currents or relocate unit.
Unit not working at all.	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Unit not turned on.	Press the ⏻ key on the control panel to turn on the unit.
	Control panel/temperature control not functioning.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element is burned out.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Troubleshooting Questions?

If you continue to have problems resolving an issue, please contact the nearest Authorized Hatco Service Agency or Hatco for assistance. To locate the nearest Service Agency, log onto the Hatco website at **www.hatcocorp.com** and click on *Find Service Agent*, or contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

Telephone: 800-558-0607 or 414-671-6350

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 800-690-2966 or 414-671-3976

LIMITED WARRANTY

1. PRODUCT WARRANTY

Hatco warrants the products that it manufactures (the "Products") to be free from defects in materials and workmanship, under normal use and service, for a period of one (1) year from the date of purchase when installed and maintained in accordance with Hatco's written instructions or 18 months from the date of shipment from Hatco. Buyer must establish the Product's purchase date by registering the Product with Hatco or by other means satisfactory to Hatco in its sole discretion.

Hatco warrants the following Product components to be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase (subject to the foregoing conditions) for the period(s) of time and on the conditions listed below:

a) One (1) Year Parts and Labor PLUS One (1) Additional Year Parts-Only Warranty:

Conveyor Toaster Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Drawer Rollers and Slides
Strip Heater Elements (metal sheathed)
Display Warmer Elements (metal sheathed air heating)
Holding Cabinet Elements (metal sheathed air heating)
Heated Well Elements — HW and HWB Series (metal sheathed)

b) One (1) Year Parts and Labor PLUS Four (4) Years Parts-Only Warranty:

3CS and FR Tanks

c) One (1) Year Parts and Labor PLUS Nine (9) Years Parts-Only Warranty on:

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

d) Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: Coated incandescent light bulbs, fluorescent lights, heat lamp bulbs, coated halogen light bulbs, halogen heat lamp bulbs, xenon light bulbs, LED light tubes, glass components, and fuses; Product failure in booster tank, fin tube heat exchanger, or other water heating equipment caused by liming, sediment buildup, chemical attack, or freezing; or Product misuse, tampering or misapplication, improper installation, or application of improper voltage.

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely, at Hatco's option, to repair or replacement using new or refurbished parts or Product by Hatco or a Hatco-authorized service agency (other than where Buyer is located outside of the United States, Canada, United Kingdom, or Australia, in which case Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely to replacement of part under warranty) with respect to any claim made within the applicable warranty period referred to above. Hatco reserves the right to accept or reject any such claim in whole or in part. In the context of this Limited Warranty, "refurbished" means a part or Product that has been returned to its original specifications by Hatco or a Hatco-authorized service agency. Hatco will not accept the return of any Product without prior written approval from Hatco, and all such approved returns shall be made at Buyer's sole expense. HATCO WILL NOT BE LIABLE, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LABOR COSTS OR LOST PROFITS RESULTING FROM THE USE OF OR INABILITY TO USE THE PRODUCTS OR FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED IN OR BECOMING A COMPONENT OF ANY OTHER PRODUCT OR GOODS.

SOMMAIRE

Français

Informations Importantes pour le Propriétaire 10
Introduction 10
Consignes de Sécurité Importantes 11
Description du Modèle 12
Désignation du Modèle 12
Caractéristiques Techniques 12
Configuration des Fiche 12
Tableau des valeurs nominales électriques 12
Dimensions 13
Installation 13
Généralités 13
Mode d'emploi 14
Généralités 14
Maintenance 15
Généralités 15
Nettoyage quotidien 15
Nettoyage des déversements de sucre 15
Nettoyage des résidus carbonizes 15
Nettoyage des marques de métal et des rayures 15
Guide de Dépannage 16
Garantie Limitée 17
Autorisés Distributeurs de Pièces .....Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Notez le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et la date d'achat de l'appareil dans les espaces ci-dessous (étiquette des caractéristiques techniques située sur le dessous de l'appareil). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!
Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco **www.hatcocorp.com**, sélectionnez le menu déroulant Parts & Service, puis cliquez sur Warranty Registration.

Horaires ouvrables: 8h00 à 17h00
Heure du Centre des États-Unis (CST)
(Horaires d'été : juin à septembre—
8h00 à 17h00 CST du lundi au jeudi
8h00 à 14h30 CST le vendredi)

Téléphone : 800-558-0607; 414-671-6350

Courriel : partsandservice@hatcocorp.com

Télécopieur : 800-690-2966 (Pièces et Service après-vente)
414-671-3976 (International)

24/7 Service d'assistance et de pièces de rechange disponible 7j/7, 24h/24 aux États-Unis et au Canada en composant le 800-558-0607.

Des renseignements supplémentaires sont disponibles sur notre site Web à **www.hatcocorp.com**.

INTRODUCTION

Les étagères chauffantes en vitrocéramique Hatco sont des rayonnages chauffants portables conçus pour maintenir les aliments chauds en toute sécurité tout en se fondant dans le décor. Elles gardent les aliments à des températures de service appropriées sans affecter leur qualité. Ces unités sont équipées d'une base chauffante en vitrocéramique contrôlée par un thermostat qui prolonge les temps de maintien au chaud des aliments.

Les étagères chauffantes en vitrocéramique sont le produit de recherches et de tests intensifs sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour un maximum de durabilité, une belle apparence et une performance optimale. Chaque appareil est minutieusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit les instructions d'installation, de sécurité et le mode d'emploi des étagères chauffantes en vitrocéramique. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation et d'utilisation et toutes les consignes de sécurité dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Les consignes de sécurité qui apparaissent dans ce manuel sont identifiées par les mots indicateurs suivants :

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

ATTENTION indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures légères ou moyennes.

AVIS

AVIS est utilisé pour des questions sans rapport avec des blessures corporelles.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ Lisez l'information de securite importante suivante avant d'utiliser cet équipement pour éviter des dommages ou la mort sérieux et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.**
- **Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil tant qu'il est branché ou chaud.**
- **Ne tirez pas l'unité par le cordon d'alimentation.**
- **Interrompez l'utilisation de l'unité si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.**
- **N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Celui-ci devra être remplacé par Hatco, un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.**
- **Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.**

DANGER D'INCENDIE : Placez l'unité à au moins 25 mm (1″) des murs combustibles et des produits. Si les distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou combustion peut avoir lieu.

S'assurer que le produit alimentaire a été chauffé à une température adaptée au maintien de sa salubrité avant de le mettre dans l'appareil sous peine de risques graves pour la santé. Cet appareil est destiné au maintien au chaud de produits alimentaires préchauffés uniquement.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au 800-558-0607 ou 414-671-6350 ; télécopieur 800-690-2966; télécopieur internationale 414-671-3976.

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que tous les opérateurs ont été formés à l'utilisation sûre et correcte de l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées. Assurez-vous que les enfants sont bien surveillés et tenez-les à l'écart de l'appareil.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE : Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.

Placez l'unité à une hauteur adaptée au comptoir, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan pour éviter que l'unité ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'unité et de son contenu.

Des piqûres ou renfoncement dans la surface en vitrocéramique sont possibles suite à des déversements de sucre. Dans ce cas, la surface en vitrocéramique devra être remplacée. Pour éviter d'autres dégâts et des blessures possibles causées par le bris de verre, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez un agent de maintenance agréé par Hatco.

AVIS

N'allumez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été entièrement nettoyé. La surface en vitrocéramique doit être exempte de tout débris afin d'éviter qu'ils ne brûlent.

Ne couchez pas l'unité sur le côté comportant le panneau de commande. L'unité pourrait être endommagée.

Ne faites pas glisser de récipients sur la surface en vitrocéramique, n'utilisez pas de récipients à fond rugueux et ne laissez rien tomber sur la surface en vitrocéramique. Cela pourrait rayer ou casser la surface en vitrocéramique. Les dommages occasionnés à la surface en vitrocéramique ou le bris de la vitrocéramique dus à une utilisation inappropriée ne sont pas couverts par la garantie.

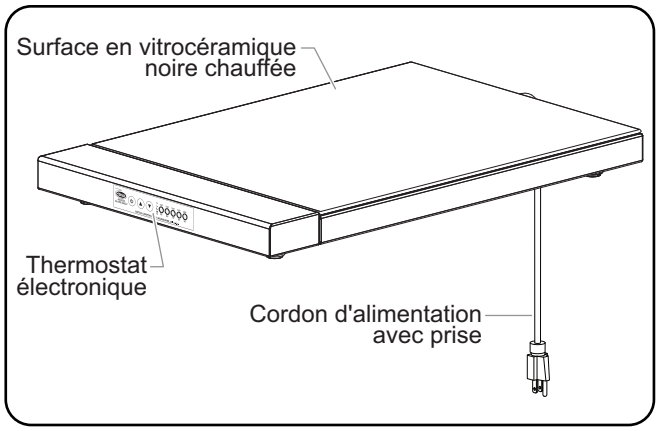
Utilisez uniquement des chiffons, lingettes et nettoyants conçus spécifiquement pour nettoyer des surfaces en vitrocéramique. L'utilisation d'autres chiffons, lingettes ou nettoyants risque d'endommager la surface en vitrocéramique.

Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

Cet appareil est réservé à un usage professionnel uniquement — il ne convient PAS à un usage personnel.

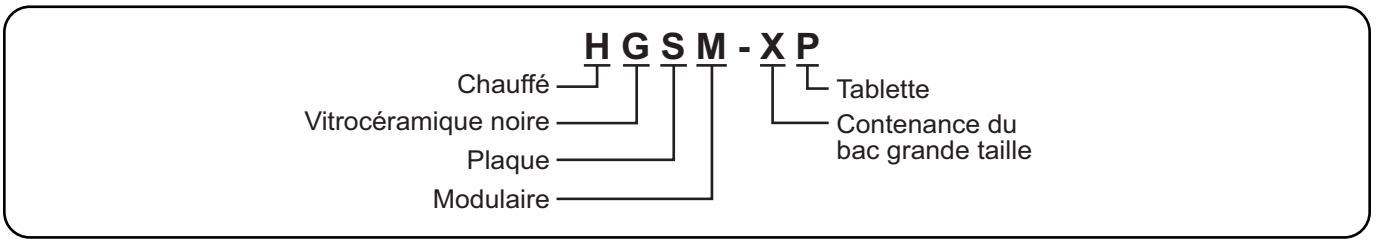
DESCRIPTION DU MODÈLE

La plaque chauffante en vitrocéramique Hatco est un élément portable, idéal pour les zones de passage des plats, les buffets et la présentation des hors-d'œuvre. L'homologation de l'agence sanitaire permet, au besoin, le placement des aliments directement sur la surface en vitrocéramique. L'équipement standard comprend une surface en vitrocéramique noire chauffée, un thermostat électronique avec cinq réglages de température, un socle en acier inoxydable ainsi qu'un cordon à prise de 1 829 mm (6 po.) attaché.



Model HGSM-1P

DÉSIGNATION DU MODÈLE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

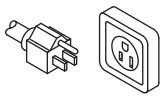
Configuration des fiches

Les appareils sont livrés avec un cordon électrique avec fiche. Différentes fiches sont fournies selon les applications.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.

NOTA: Prise non fournie par Hatco.



NEMA 5-15P

Configuration des fiches

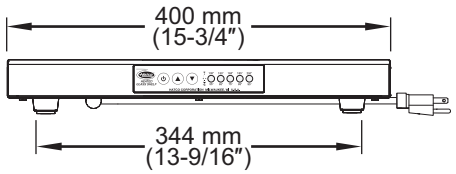
Tableau des valeurs nominales électriques

Modéle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
HGSM-1P	120	300	2.5	NEMA 5-15P	8 kg (17 lbs.)

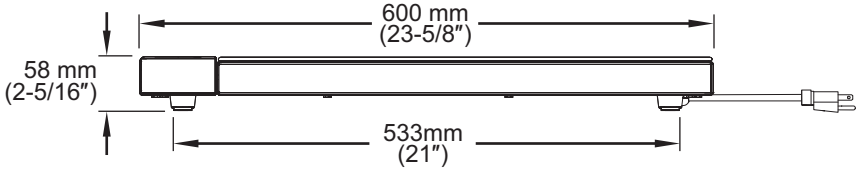
NOTA: Le poids d'embarquement comprend l'emballage.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions



Vue de face



Vue de côté

NOTA: L'étiquette des caractéristiques techniques est située sur le dessous de l'appareil. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.

INSTALLATION

Généralités

Utilisez la procédure suivante pour installer l'étagère chauffante en vitrocéramique.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.

DANGER D'INCENDIE : Placer l'appareil à un minimum de 51 mm (2") des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.

⚠ ATTENTION

Les huiles de fabrication standard et approuvées pourront fumer pendant 30 minutes après l'allumage initial. C'est un problème temporaire. Utilisez l'appareil à vide jusqu'à dissipation de la fumée.

AVIS

Ne couchez pas l'unité sur le côté comportant le panneau de commande. L'unité pourrait être endommagée.

1. Retirer l'appareil de sa boîte.

NOTA: Pour éviter des retards dans l'obtention de la couverture de la garantie, complétez l'enregistrement en ligne de votre garantie. Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE *pour plus de détails.*

2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. Placer l'appareil à l'endroit souhaité.
   - Placez l'unité dans une zone dont la température ambiante est constante 21°C minimum (70°F). Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (proximité des ventilateurs ou hottes d'évacuation et conduites de climatisation).
   - S'assurer que l'appareil est sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation.
   - S'assurer que le plan de travail est de niveau et suffisamment solide pour résister au poids de l'appareil et des produits alimentaires.
   - Vérifier que tous les pieds sous l'appareil reposent solidement sur le plan de travail.

NOTA: Plusieurs étagères chauffantes en vitrocéramique peuvent être installées côte à côte.

Généralités

Utilisez la procédure suivante pour allumer et utiliser l'étagère chauffante en vitrocéramique.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire tous les messages de sécurité de la section Consignes de sécurité importantes avant d'utiliser ce matériel.

AVIS

N'allumez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été entièrement nettoyé. La surface en vitrocéramique doit être exempte de tout débris afin d'éviter qu'ils ne brûlent.

Ne faites pas glisser de récipients sur la surface en vitrocéramique, n'utilisez pas de récipients à fond rugueux et ne laissez rien tomber sur la surface en vitrocéramique. Cela pourrait rayer ou casser la surface en vitrocéramique. Les dommages occasionnés à la surface en vitrocéramique ou le bris de la vitrocéramique dus à une utilisation inappropriée ne sont pas couverts par la garantie.

Utilisez uniquement des chiffons, lingettes et nettoyants conçus spécifiquement pour nettoyer des surfaces en vitrocéramique. L'utilisation d'autres chiffons, lingettes ou nettoyants risque d'endommager la surface en vitrocéramique.

Allumage

1. À l'aide d'une lingette nettoyante ou d'un chiffon humide approprié, nettoyez et désinfectez la surface en vitrocéramique de l'appareil. Un nettoyage constant quotidien permet de nettoyer facilement ainsi que protège et préserve la surface en vitrocéramique de l'appareil.
2. Branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre et possédant la tension, la dimension et la configuration adéquates. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.
3. Appuyez sur la touche ⏻ pour allumer l'appareil.
   - L'élément chauffant va chauffer.
   - Le témoin de chauffage va s'allumer.

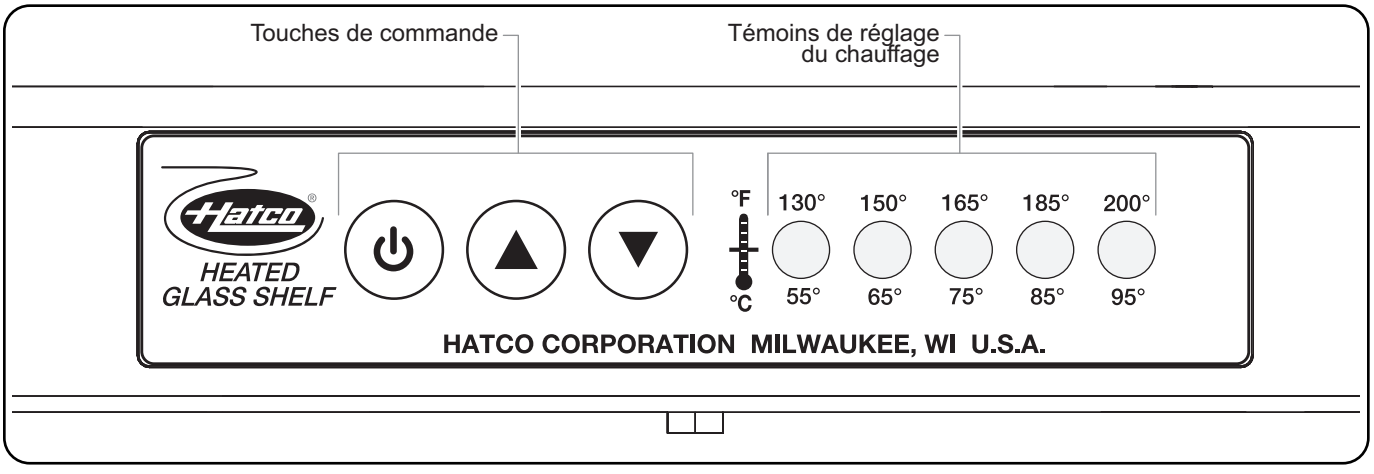
⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE : Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.

4. Sélectionnez le réglage de chauffage souhaité. Le témoin de chauffage correspondant va s'allumer pour indiquer le réglage sélectionné.
   - Appuyez sur la touche ▲ pour augmenter le réglage du chauffage.
   - Appuyez sur la touche ▼ pour diminuer le réglage du chauffage.
5. Patientez 30 minutes afin d'atteindre une température de fonctionnement convenable.

Arrêt

1. Appuyez sur la touche ⏻ pour éteindre l'appareil. L'élément de chauffage et le témoin vont s'éteindre.



Panneau de contrôle de l'étagère chauffante en vitrocéramique

Généralités

Les étagères chauffantes en vitrocéramique ont été conçues pour une durabilité et une performance maximum et un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Mettre hors tension en utilisant l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laisser l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil tant qu'il est branché ou chaud.**

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au 800-558-0607 ou 414-671-6350 ; télécopieur 800-690-2966; télécopieur internationale 414-671-3976.

AVIS

N'allumez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été entièrement nettoyé. La surface en vitrocéramique doit être exempte de tout débris afin d'éviter qu'ils ne brûlent.

Utilisez uniquement des chiffons, lingettes et nettoyants conçus spécifiquement pour nettoyer des surfaces en vitrocéramique. L'utilisation d'autres chiffons, lingettes ou nettoyants risque d'endommager la surface en vitrocéramique.

Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

Nettoyage quotidien

Une nettoyage quotidien régulier facilitera ne nettoyage en fin de journée et protégera et préservera la surface en vitrocéramique. Veillez à utiliser uniquement des lingettes, tampons et nettoyants spécialement conçus pour le nettoyage des surfaces en vitrocéramique.

1. Chaque jour, avant d'allumer l'appareil, nettoyez et désinfectez la surface en vitrocéramique en utilisant une lingette nettoyante ou un chiffon humide approprié.
2. À la fin de chaque journée :
   a. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
   b. Nettoyez toutes les surfaces métalliques à l'aide d'un chiffon humide non-abrasif. ***AVIS : Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux.***
   c. Nettoyez et désinfectez la surface en vitrocéramique en utilisant une lingette nettoyante ou un chiffon humide approprié. Si un nettoyage supplémentaire est nécessaire, suivez la procédure « Nettoyage des résidus carbonisés » de cette section.
   d. Essuyez l'intégralité de l'appareil à l'aide d'un chiffon sec non-abrasif.

Nettoyage des Déversements de Sucre Collants

Pour nettoyer les déversements sucrés/collants, l'appareil devrait être chaud pendant le nettoyage afin de faciliter leur retrait.

1. Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation. **ATTENTION Risque de brulures - l'étagère chauffée est très chaude. Soyez prudent lorsque vous touchez cette zone.**
2. Portez un gant isolant tant que l'appareil est chaud et retirez la majorité du déversement à l'aide d'un papier absorbant.
3. Laissez refroidir l'appareil.
4. Suivez la procédure « Nettoyage des résidus carbonisés » de cette section pour éliminer le reste du déversement.
5. Ne réutilisez pas l'appareil avant d'avoir entièrement nettoyé la surface.

⚠ ATTENTION

Des piqûres ou renfoncement dans la surface en vitrocéramique sont possibles suite à des déversements de sucre. Dans ce cas, la surface en vitrocéramique devra être remplacée. Pour éviter d'autres dégâts et des blessures possibles causées par le bris de verre, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez un agent de maintenance agréé par Hatco.

Nettoyage des résidus carbonisés

Pour nettoyer les résidus carbonisés, vous devrez peut-être utiliser un nettoyant pour vitrocéramique.

1. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.
2. Étalez quelques gouttes de nettoyant pour vitrocéramique sur la zone des résidus.
3. À l'aide d'une lingette appropriée, frottez la zone des résidus tout en appuyant au besoin.
4. S'il reste des résidus, répétez la procédure.
5. Une fois tous les résidus éliminés, faites briller l'ensemble de la surface à l'aide du nettoyant pour vitrocéramique et du papier absorbant.

Nettoyage des Marques Métallliques et des Rayures

Les marques métallliques et les rayures de casseroles peuvent généralement être nettoyées. Faites attention lorsque vous posez des casseroles sur la surface en vitrocéramique. Pour éviter les marques métallliques et les rayures, ne glissez pas les casseroles sur la surface en vitrocéramique.

1. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.
2. Étalez quelques gouttes de produit pour vitrocéramique sur la zone des marques.
3. À l'aide d'une lingette appropriée, frottez la zone marquée tout en appuyant au besoin.
4. S'il reste des marques métalliques et des rayures, répétez la procédure.

NOTA: Vérifiez le dessous de toutes les casseroles pour vous assurer qu'elles sont lisses et ne risquent pas de rayer la surface en vitrocéramique.

NOTA: Les dégâts causés par les déversements de sucre collants ou les dessous de casseroles rugueux ne sont pas sous garantie.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.

Symptôme	Cause Probable	Solution
L'appareil est trop chaud.	Réglage du chauffage trop important.	Appuyez sur la touche ▼ du panneau de commande pour diminuer le réglage du chauffage.
	L'appareil n'est pas branché sur une source d'alimentation adaptée.	Vérifiez avec un personnel qualifié que l'alimentation électrique est adaptée aux caractéristiques de l'appareil.
Appareil pas assez chaud.	Réglage du chauffage trop faible.	Appuyez sur la touche ▲ du panneau de commande pour augmenter le réglage du chauffage.
	L'emplacement de l'appareil est exposé aux courants d'air (conduits d'air climatisé ou ventilateurs d'extraction).	Bloquez les courants d'air ou déplacez l'appareil.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une source d'alimentation adaptée.
	L'appareil n'est pas allumé.	Appuyez sur la touche ⏻ du panneau de commande pour allumer l'appareil.
	Panneau de contrôle / régulation de la température ne fonctionnant pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	L'élément chauffant a grillé.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, rendez-vous sur le site Internet de Hatco (**www.hatcocorp.com**) et cliquez sur Trouver un agent d'entretien, ou contactez **l'équipe d'entretien et de pièces détachées de Hatco** :

Numéro de téléphone: **800-558-0607 ou 414-671-6350**

Courriel: **partsandservice@hatcocorp.com**

Télécopie: **800-690-2966 ou 414-671-3976**

GARANTIE LIMITÉE

1. GARANTIE DU PRODUIT

Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les « Produits ») sont exempts de défauts de matériel et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition que l'appareil soit installé et entretenu conformément aux instructions écrites de Hatco ou 18 mois après la date de l'expédition par Hatco. L'acheteur doit prouver la date d'achat du Produit par l'enregistrement du produit auprès de Hatco ou par d'autres moyens satisfaisants pour Hatco, à sa seule discrétion.

Hatco garantit que les composants du Produit suivants sont exempts de défauts de matériel et de fabrication à partir de la date d'achat (sous réserve des conditions précédentes) pour la ou les périodes de temps et en fonction des conditions listées ci-dessous :

a) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS un an (1) supplémentaire pour les pièces uniquement :

Éléments du grille-pain à convoyeur (enveloppe métallique)
Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
Éléments des rampes chauffantes (enveloppe métallique)
Éléments des vitrines chauffantes (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des armoires de stockage (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des compartiments chauffants — série HW et HWB (enveloppe métallique)

b) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS quatre (4) ans pour les pièces uniquement :

Cuves 3CS et FR

c) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS neuf (9) ans pour les pièces uniquement :

Cuves des appareils de chauffage d'appoint électriques
Cuves des appareils de chauffage d'appoint à gaz

d) Garantie de quatre-vingt-dix (90) jours pour les pièces uniquement :

Pièces de rechange

LES GARANTIES PRÉCÉDENTES SONT EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS À, TOUTES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE FINALITÉ PARTICULIÈRE OU TOUS BREVETS OU TOUTES AUTRES ATTEINTES AUX DROITS DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans restreindre la portée générale des énoncés précédents, CES GARANTIES NE COUVRENT PAS : Ampoules d'éclairage à incandescence enduites, lumières fluorescentes, ampoules de lampes chauffantes, ampoules d'éclairage à halogène enduites, ampoules de lampes chauffantes au xénon, tubes d'éclairage DEL, composants en verre et fusibles ; défaut de produit dans la cuve d'un appareil de chauffage d'appoint, dans un échangeur de chaleur à tubes à ailettes ou tout autre équipement de chauffage d'eau causé par la calcification, l'accumulation de sédiments, la réaction d'un produit chimique ou le gel ; ou une mauvaise utilisation, une manipulation ou une mauvaise application, une installation inappropriée du Produit ou l'utilisation d'une tension inappropriée.

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

La responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur prévues par les présentes seront limitées exclusivement, au gré de Hatco, à la réparation ou au remplacement à l'aide de pièces ou de Produits nouveaux ou remis à neuf par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco (sauf si l'Acheteur se situe hors des États-Unis, du Canada, du Royaume-Uni ou de l'Australie, auquel cas la responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur seront limitées exclusivement au remplacement des pièces concernées par la garantie) à l'égard de toute revendication effectuée dans les délais de garantie applicables mentionnés ci-dessus. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation en partie ou dans son intégralité. Dans le cadre de cette Garantie limitée, « remis à neuf » signifie une pièce ou un Produit dont les caractéristiques techniques d'origine ont été restaurées par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco. Hatco n'acceptera aucun retour de Produits sans qu'il n'ait auparavant donné son accord écrit, et tous ces retours approuvés doivent être effectués aux seuls frais de l'Acheteur. HATCO NE SERA PAS TENU RESPONSABLE, DANS AUCUNE CIRCONSTANCE, DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS À, LES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE OU PERTES DE PROFITS DUS À UNE UTILISATION OU À UNE IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DUS AU FAIT QUE LES PRODUITS ONT ÉTÉ INTÉGRÉS DANS OU QU'ILS SONT DEVENUS UN COMPOSANT DE TOUT AUTRE PRODUIT OU BIEN.

NOTAS

NOTES

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

ALABAMA
Jones McLeod Appl. Svc.
Birmingham 205-251-0159

ARIZONA
Service Solutions Group
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA
Industrial Electric
Commercial Parts & Service, Inc.
Huntington Beach 714-379-7100

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

P & D Appliance
Commercial Parts & Service, Inc.
S. San Francisco 650-635-1900

COLORADO
Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA
Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

3Wire Nass Service Co., Inc.
Orlando 407-425-2681

B.G.S.I.
Pompano Beach 954-971-0456

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA
TWC Services
Mableton 770-438-9797

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

Southeastern Rest. Svc.
Norcross 770-446-6177

HAWAII
Burney's Comm. Service, Inc.
Honolulu 808-848-1466

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS
Parts Town
Lombard 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

Midwest Elec. Appl. Service
Elmhurst 630-279-8000

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

INDIANA
GCS Service
Indianapolis 317-545-9655

IOWA
Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY
Service Solutions Group
Lexington 859-254-8854

Service Solutions Group
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA
Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND
Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

GCS Service
Silver Spring 301-585-7550

MASSACHUSETTS
Ace Service Co., Inc.
Needham 781-449-4220

MICHIGAN
Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 517-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MINNESOTA
GCS Service
Plymouth 800-345-4221

MISSOURI
General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

Kaemmerlen Parts & Service
St. Louis 314-535-2222

NEBRASKA
Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA
Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

Hi. Tech Commercial Service
N. Las Vegas 702-649-4616

NEW JERSEY
Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK
Acme American Repairs, Inc.
Brooklyn 718-456-6544

Alpro Service Co.
Brooklyn 718-386-2515

Appliance Installation
Buffalo 716-884-7425

Duffy's Equipment Services, Inc.
Buffalo 800-836-1014

3Wire Northern
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's Equipment Services, Inc.
Sauquoit 800-836-1014

J.B. Brady, Inc.
Syracuse 315-422-9271

NORTH CAROLINA
Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO
Akron/Canton Comm. Svc. Inc.
Akron 330-753-6635

Service Solutions Group
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

Electrical Appl. Repair Service
Brooklyn Heights 216-459-8700

E. A. Wichman Co.
Toledo 419-385-9121

OKLAHOMA
Hagar Rest. Service, Inc.
Oklahoma City 405-235-2184

Krueger, Inc.
Oklahoma City 405-528-8883

OREGON
Ron's Service, Inc.
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA
Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

FAST Comm. Appl. Service
Philadelphia 215-288-4800

Appliance Installation & Service
Pittsburgh 412-809-0244

K & D Service Co.
Harrisburg 717-236-9039

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND
Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA
Whaley Foodservice Repair
W. Columbia 803-791-4420

TENNESSEE
Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS
GCS Service
Fort Worth 800-433-1804

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 888-866-9276

Refrigerated Specialist, Inc.
Mesquite 888-866-9276

Commercial Kitchen Repair Co.
San Antonio 210-735-2811

UTAH
La Monica's Rest. Equip. Service
Murray 801-263-3221

VIRGINIA
Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON
3Wire Restaurant Appliance
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN
A.S.C., Inc.
Madison 608-246-3160

A.S.C., Inc.
Milwaukee 414-543-6460

CANADA

ALBERTA
Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA
Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA
Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK
EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO
R.G. Henderson Ltd.
Toronto 416-422-5580

Choquette - CKS, Inc.
Ottawa 613-739-8458

QUÉBEC
Choquette - CKS, Inc.
Montreal 514-722-2000

Choquette - CKS, Inc.
Québec City 418-681-3944

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
800-558-0607 414-671-6350
Parts and Service Fax 800-690-2966
International Fax 414-671-3976
partsandservice@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

Register your unit online!
See IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

S'inscrire en ligne!
Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE pour plus de informations.

Printed in U.S.A. July 2014 P/N 07.04.672.00 Form No. HGSMM-0714